**Filtre pour huile de friture**

| | |
|---|---|
| complet | N° 60015 |
| Poche filtre individuelle | N° 60016 |

**Friteuse statique GASTROFRIT, 2éme génération, châssis INOX, 3 x 400V**
électronique avec Watch Volume

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Type F200 | 1 x 7 l | 7.20 kW | 10.00 A | N° 60885 |
| Type F300 | 1 x 12 l | 10.00 kW | 15.00 A | N° 60886 |
| Type F400 | 1 x 17 l | 14.00 kW | 20.00 A | N° 60887 |
| Type F2-400 | 2 x 7 l | 7.20 kW (x2) | 20.00 A | N° 60888 |

Pour les extensions optionnelles, veuillez demander le prospectus
(Installation de filtration d'huile de friture et automatisme de remontée du panier, etc.)

**Options pour les fruiteuses statiques GASTROFRIT,**

| | | |
|---|---|---|
| Dispositif de filtration d'huile | simple | N° 60868 |
| Dispositif de filtration d'huile | double | N° 60865 |
| Automatisme de levée de panier | simple | N° 60869 |
| Automatisme de levée de panier | double | N° 60866 |
| Infrastructure Hauteur 90 cm | simple | N° 60864 |
| Infrastructure Hauteur 90 cm | double | N° 60867 |
| Elément d'assemblage | | N° 60874 |
| Station de conservation de chaleur WT-500 | | N° 60889 |
| Conduites d'alimentation automatique simple | | N° 60878 |
| Conduites d'alimentation automatique double | | N° 60879 |

**Options pour les fruiteuses statiques GASTROFRIT,**

| | | |
|---|---|---|
| Système de friture WatchVolume | simple | N° 60893 |
| Système de friture WatchVolume | double | N° 60894 |
| Chauffage débranché | simple | N° 60895 |
| Chauffage débranché | double | N° 60896 |
| Controle d'huile automatique | simple | N° 60897 |
| Controle d'huile automatique | double | N° 60898 |
| Chauffage POWER | simple | N° 60899 |
| Chauffage POWER | double | N° 60907 |
| Optimisation d'énergie | simple | N° 60908 |
| Optimisation d'énergie | double | N° 60909 |

**Friteuse statique VALENTINE, Série 2000**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Modèle V200 | 1 x 7-9 l | 7.20 kW | N° 60055 |
| Modèle V250 | 1 x 8-10 l | 7.20 kW | N° 60056 |
| Modèle V2200 | 2 x 8-10 l | 14.40 kW | N° 60057 |
| Modèle V400 | 1 x 18-20 l | 14.40 kW | N° 60058 |

autres modèles sur demande

**Pastacooker GASTROFRIT**
Châssis entièrement en INOX

Modèle TW300 pour 4 gobelets individuels N° 60826
Dimensions 30 x 60 x 85 cm (90 cm)
3 x 400V 10.00 kW

Modèle TW400 pour 6 gobelets individuels N° 60827
Dimensions 40 x 60 x 85 cm (90 cm)
3 x 400V 14.00 kW

Pour les extensions optionnelles, veuillez demander le prospectus

**Pastacooker GASTROFRIT**
Châssis entièrement en INOX

Modèle TWT-250 pour 4 gobelets individuels N° 60821
Dimensions 42.5 x 62 x 33 cm
3 x 400V 7.20 kW

Convient également pour le riz et les légumes

Pour les extensions optionnelles, veuillez demander le prospectus

**Récipient pour pâtes pour Pastacooker GASTROFRIT**

Rectangulaire poignée à gauche N° 60828
Rectangulaire poignée à droite N° 60829

**Grill de contact BERTO's**

*Modèle Leader PSL/LD*
Dimensions de plaque 26.0 x 23.0 cm 230V/1.70 kW N° 60047
Plaque rainurée en haut, plaque lisse en bas
Plaques en fonte

*Modèle Série INOX*
Dimensions de plaque 26.0 x 23.0 cm 230V/2.00 kW N° 60048
Plaque rainurée en haut, plaque lisse en bas
Plaques en INOX

**Grill de contact infra TURMIX, 400V**

Modèle 246 4.00 kW N° 60041
Dimensions de plaque 35.9 x 26.8 cm
plaque rainurée en haut et en bas

Modèle 247 4.00 kW N° 60042
Dimensions de plaque 35.9 x 26.8 cm
plaque rainurée en haut, plaque lisse en bas

**Grill de contact infra TURMIX, 400V**

Modèle 258 8.00 kW N° 60044
Dimensions de plaque 71.9 x 26.8 cm
plaque rainurée en haut et en bas

Modèle 259 8.00 kW N° 60045
Dimensions de plaque 71.9 x 26.8 cm
plaque rainurée en haut, plaque lisse en bas

**Grill de contact**

*Modèle PS-2010R*
Dimensions de plaque 26.0 x 24.0 cm 230V/3 kW N° 60176
16 A, prises pour sockets type 23,
plaque rainurée en haut et en bas

*Modèle PM-2015L*
Dimensions de plaque 36.5 x 24.0 cm 230V/3 kW N° 60168
16 A, prises pour sockets type 23,
plaque rainurée en haut, plaque lisse en bas

**Grilloir à gaz FUROR 802, INOX**

Dimensions 80 x 60 x 83 cm 28.00 kW N° 60079
Zones de chauffage 3
Tubes de brûleurs 12
Surface de grillade 70 x 50 cm
Poids 46 kg
Pression de fonctionnement 37 mbar
avec tuyau et régulateur de pression, sans bouteille de gaz
avec sécurité d'allumage

Infrastructure en INOX mobile avec 4 roulettes directrices disponible N° 60082
en option

**Cuiseur à pâtes SALVIS Smartline**

*Modèle de table AKP1* 400V/6.0kW/16A N° 61100
380 x 600 x 200 mm, Contenance du bassin env. 20 litres, Cuve GN 1/1-150 mm
Bassin embouti avec inclinaison vers le robinet de vidange de sécurité
Chauffage extérieur, régable jusqu'à 120°C
*Modèle encastrable BKP1*, comme AKP1 N° 61101
En plus, avec kit d'encastrement

Tôle de recouvrement pour 3 cuiseurs à pâtes ronds et 3 carrés N° 61115
Tôle de recouvrement pour 6 cuiseurs à pâtes carrées N° 61116
Tôle de recouvrement pour 6 cuiseurs à pâtes ronds N° 61117
Cuiseurs à pâtes rond N° 61102
Cuiseur à pâtes carré N° 61103

**Plat en tôle étroite SALVIS Smartline**

*Modèle de table AGH1* 400V/6.0kW/10A N° 61105
380 x 600 x 200 mm, surface de tôle 300 x 450 mm
Cuve de récupération de graisse, chauffage en continu 50-250°C

*Modèle à encastrer BGH1* comme AGH1 N° 61107
En plus, avec kit d'encastrement

**Plat en tôle large SALVIS Smartline**

*Modèle de table AGH2* 400V/6.0kW/16A N° 61106
580 x 600 x 200 mm, surface de tôle 550 x 450 mm
Cuve de récupération de graisse, chauffage en continue 50-250°C
2 x 3.3 kW

*Modèle à encastrer BGH2* comme AGH2 N° 61108
En plus, avec kit d'encastrement

**Plat à griller en tôle large SALVIS Smartline**

*Modèle de table AHH2* 400V/8.0kW/16A N° 61110
580 x 600 x 200 mm, surface de tôle 500 x 550 mm
Surface de tôle séparée lisse et rainurée
Puissance 2 x 4.0 kW, température en continu 50-250°C
Cuve de récupération de graisse en renfoncement intégrée

*Modèle à encastrer BHH2* comme AHH2 N° 61111
En plus, avec kit d'encastrement

**Tôle à griller combinée SALVIS Smartline**

*Modèle de table ACG1* 400V/4.0kW/10A N° 61104
380 x 600 x 200 mm, surface de grillade 300 x 500 mm
Surface de grillade en renfoncement
Ouverture de vidange et bouchon en téflon
Capacité environ 7 litres
Chauffage de la surface en continu 50-250°C

*Modèle à encastrer BCG1* comme ACG1 N° 61109
En plus, avec kit d'encastrement

**Bain-marie SALVIS Smartline**

*Modèle de table ABM1* 230V/1.8kW/10A N° 61170
380 x 600 x 200 mm, cuve sans raccord GN 1/1-150 mm
Avec robinet de vidange de sécurité, taille de la cuve 325 x 530 x 150 mm
Contenance environ 20 litres, chauffage indirect en continu jusqu'à 80°C
Sans revêtement intérieur GN, avec protection de marche à sec

*Modèle à encastrer BBM1* comme ABM1 N° 61171
En plus, avec kit d'encastrement

**Unité de cuisson à induction SALVIS Smartline**

*Modèle de table AKI1* 230V/3.5kW/16A N° 61120
380 x 600 x 200 mm, foyers ronds 260 mm
Régulation de puissance 9 niveaux, avec reconnaissance de récipient et adaptation automatique de la puissance à la taille du récipient
1 zone de cuisson à induction

*Modèle à encastrer BKI1* comme AKI1 N° 61122
En plus, avec kit d'encastrement

Également disponible avec 400V/5 kW N° 61125

**Unité de cuisson à induction SALVIS Smartline**

*Modèle de table AKI2* 400V/2x3.5kW/16A N° 61121
380 x 600 x 200 mm, 2 foyers ronds 260 mm
Régulation de puissance 9 niveaux, avec reconnaissance de récipient et adaptation automatique de la puissance à la taille du récipient
2 zones de cuisson à induction

*Modèle à encastrer BKI2* comme AKI2 N° 61123
En plus, avec kit d'encastrement

Également disponible avec 400V/2x5 kW N° 61124

**Friteuse SALVIS Smartline**

*Modèle de table AFR1* 400V/6.0kW/10A N° 61130
380 x 600 x 200 mm, 1 cuve environ 6-7 litres
Commande électromécanique, Chauffage pivotant vers l'extérieur
Cuve d'huile emboutie avec zone froide
Régulable en continu de 100-190°C

*Modèle à encastrer BFR1* comme AFR1 N° 61131
En plus, avec kit d'encastrement

Panier de friture individuel N° 61132
Système de filtre extérieur (support en fil de fer avec tissu filtrant) N° 61133

**Cuve de friture SALVIS Smartline**

*Modèle de table ASF1F* 230V/1.0kW/6A N° 61150
380 x 600 x 200 mm, cuve réservoir emboutie GN 1/1-150 mm
Elément chauffant rayonnant supplémentaire en haut

*Modèle à encastrer BSF1F* comme AFS1F N° 61151
En plus, avec kit d'encastrement

**Unité de travail SALVIS Smartline**

*Modèle de table AAR1* N° 61140
380 x 600 x 200 mm
Surface de travail et d'entreposage
Tiroir GN 1/1-150 mm avec récipient
Surface de travail en renfoncement pour planche à découper

*Infrastructure sur demande*

sans plats GN

**WOK à induction SALVIS Smartline**

*Modèle de table AWI0* 230V/3.5kW/16A N° 61155
380 x 600 x 200 mm, pour poêlon Wok 36 cm
Insert Wok (cuvette) en porcelaine
Régulation 9 niveaux avec reconnaissance automatique de récipient
Générateur d'induction avec ventilation

*Modèle à encastrer BWI1* comme AWI1 N° 61156
En plus, avec kit d'encastrement

Également disponible avec 400V/5 kW N° 61126

**Unité de cuisson infratherm SALVIS Smartline**

*Modèle de table AKC1* 400V/5.0kW/10A N° 61160
380 x 600 x 200 mm,
2 zones de chauffage séparées de 2.5 kW
Réglable en continu avec thermostat
aucune reconnaissance de récipient

*Modèle à encastrer BKC1* comme AKC1 N° 61161
En plus, avec kit d'encastrement

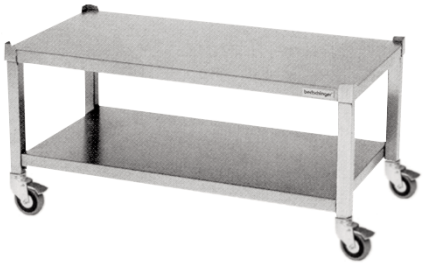
**Plaque de cuisson, modèle de table, INOX**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Plaque de cuisson ø 22 cm | 230V/2 kW | RE22 | N° 60066 |
| Plaque de cuisson ø 30 cm | 400V/3 kW | RE30 | N° 60067 |

**Grand réchaud MLB, modèle de table, INOX**

Plaques rondes
Plaques de cuisson 2 x ø 22 cm 400V/4.6 kW N° 60070
Plaques de cuisson 2 x ø 30 cm 400V/6 kW N° 60071

Plaques carrées
Plaques de cuisson 2 x 30 x 30 cm 400V/6 kW N° 60072



**Support INOX, pour grand réchaud avec tablette intermédiaire, mobile**

Pour la taille 2 x 30 cm N° 60077

**Grand réchaud MLB**

Modèle Magma, 400V/2.5 kW N° 60095
Plaque Ø 30 cm

**Petit réchaud**

Plaque Ø 18.0 cm 230V/2 kW N° 60097

**Plaque de cuisson**

Plaque Ø 14.5 cm 230V/1100W N° 60027

**Réchaud de cuisson à induction**

CT2015/IN 230V/2000W N° 60092

la manière la plus rapide et la plus efficace, avec un taux d'efficacité allant jusqu'à 90 %. Pas de temps de préchauffache, puissance immédiament disponible, reconnaissance du récipient, économe en énergie, sûr,
Boîtier en inox brossé, surface de cuisson Schott Ceran, haute qualité
Régulation électronique avec commande tactile, 5 niveaux de 70° à 230°.
Sélection de puissance à 9 niveaux, coupure automatique et signal
Fonctions de sécurité intégrées, indication de chaleut résiduelle et de fonctionnement

**Appareil de cuisson à induction**

PRO 3500 240V/3500W/16A N° 60028
35.5 x 44 x 12 cm, 4.95 kg
Surface céramique de verre
Fonction minuterie 1 - 180 minutes
10 niveaux de puissance
Présélection de la température environ 60° à 240°C
Protection contre la surchauffe
***seulement pour prise de courant Typ 23***

**Appareil de cuisson à induction**

Type pour encastrér 240V/2kW N° 60085
35.5 x 35.5 x 6 cm
télécommande à câble incl.,
puissance réglable en 5 étapes,
60° - 240°C, Schott-ceran en verre

**Réchaud à induction VARIO WOK**

Modèle de table 400V/5 kW N° 60080
Régulation électronique de la température en continu
pour poêlon WOK ø 30 cm

Poêlon WOK APOLLO ø 32 cm N° 41982

Autres poêlons WOK,voir rubrique 4

**Réchaud à induction VARIO TWIN COMBI W3/L3**

Modèle de table 400V/10 kW N° 60081
Régulation électronique de la température en continu
Dimensions 80 x 48 x 18 cm
Pour 1 WOK et 1 casserole ou poêle à frire

autres modèles sur demande

**Machine à trancher HOFMANN**

Modèle A 3007 230V/500W N° 60114
Lame Ø 300 mm
Surface de base: 530 x 430 mm
Revêtement CERA

**Machine à trancher HOFMANN**

Modèle A 3064 230V/300W N° 60830
Lame Ø 300 mm
Surface de base: 460 x 320 mm

**Machine à trancher HOFMANN**

Modèle A 2564 230V/300W N° 60116
Lame Ø 250 mm
Surface de base: 460 x 415 mm

**Machine à trancher HOFMANN**

Modèle A 3595 230V/310W N° 60858
Lame Ø 350 mm
Surface de base: 630 x 408 mm

**Machine à trancher HOFMANN**

Modèle A 3004 230V/300W N° 60841
Lame Ø 300 mm
Dimensions: 580 x 430 x 400 mm

**Machine à trancher HOFMANN**

Modèle A 2707 230V/300W N° 60842
Lame Ø 27 mm
Dimensions: 460 x 370 x 400 mm
Revêtement CERA

**Machine à trancher HOFMANN**

Modèle A 2504 230V/300W N° 60845
Lame Ø 250 mm
Dimensions: 520 x 410 x 345 mm

**Trancheur à fromage HOFMANN**

Modèle K 2504 230V/300W N° 60850
Lame Ø 250 mm
Dimensions: 560 x 370 x 350 mm

**Machine à couper le pain HOFMANN**

Modèle B 2565 230V/300W N° 60110
Lame Ø 250 mm
Dimensions: 560 x 370 x 350 mm

**Support pour balance Waage Ohaus/Mettler**
mobile, sans balance
Plateforme creuse N° 61056

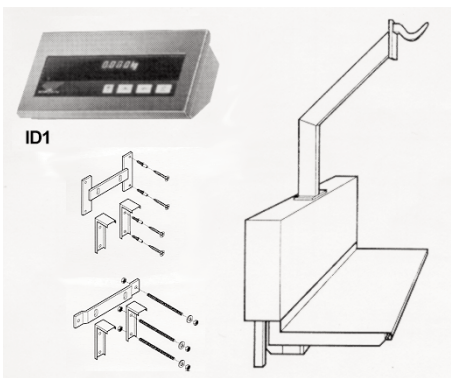
**Infrastructure pour balance Ohaus/Mettler**
mobile, sans balance
Plateform haute N° 61057

**Balance CHRISTEN EW, étalonnage administratif, fonctionnement sur réseau et batterie**
La balance peut être utilisée avec l'adaptateur réseau 9V ou par pile.
Durée de charge env. 8 heures, 1 charge permet environ 50 heures de fonctionnement.
Plaque 28 x 23 cm

Modèle EW6 9V adaptateur réseau et batterie N° 60831
Charge admissible 6 kg, lisibilité 2 g

Modèle EW15 9V adaptateur réseau et batterie N° 60832
Charge admissible 15 kg, lisibilité 5 g

Modèle EW30 9V adaptateur réseau et batterie N° 60833
Charge admissible 30 kg, lisibilité 20 g




**Balance murale METTLER TOLEDO**

Modèle DW150 **étalonnage administratif** N° 60900
avec appareil réseau et affichage mural ID1
Plage de pesée jusqu'à 150 kg, lisibilité 50g
Plateforme 60 x 45 cm

Jeu de chevilles pour fixation sur murs suffisamment porteurs N° 60901
Jeu de chevilles pour fixation sur murs suffisamment porteurs N° 60902
Potence avec crochets à viande en INOX N° 60903

Il convient de respecter la notice d'utilisation pour ce qui concerne la statique.
(Type de construction, dimensions des murs et plafond, isolation)

**Balance METTLER TOLEDO, SPIDER**
Modèle de table avec bloc secteur

*Modèle A6* **étalonnage administratif** N° 61230
Charge admissible 6 kg, lisibilité 3kg/1g et 6kg/2g Plaque 24 x 30 cm
*Modèle A15* **étalonnage administratif** N° 61231
Charge admissible 15 kg, lisibilité 6kg/2g et 15kg/5gPlaque 24 x 30 cm
*Modèle BB35* **étalonnage administratif** N° 61232
Charge admissible 35 kg, lisibilité 15kg/5g et 35kg/10gPlaque 40 x 30 cm
*Modèle B60* **étalonnage administratif** N° 61233
Charge admissible 60 kg, lisibilité 30kg/10g et 60kg/20g Plaque 40 x 50 cm
*Modèle B150* **étalonnage administratif** N° 61234
Charge admissible 150 kg, lisibilité 60kg/20g et 150kg/50g Plaque 40 x 50 cm
*autres modèles et accessoires sur demande*

**Balance METTLER TOLEDO, SPIDER**
Modèle de table avec bloc secteur

*Modèle A6* N° 61240
Charge admissible 6 kg, lisibilité 3kg/1g et 6kg/2g Plaque 24 x 30 cm
*Modèle A15* N° 61241
Charge admissible 15 kg, lisibilité 6kg/2g et 15kg/5g Plaque 24 x 30 cm
*Modèle BB35* N° 61242
Charge admissible 35 kg, lisibilité 15kg/5g et 35kg/10g Plaque 40 x 30 cm
*Modèle B60* N° 61243
Charge admissible 60 kg, lisibilité 30kg/10g et 60kg/20g Plaque 40 x 50 cm
*Modèle B150* N° 61244
Charge admissible 150 kg, lisibilité 60kg/20g et 150kg/50g Plaque 40 x 50 cm
*autres modèles et accessoires sur demande*

**Chariot roulant METTLER, INOX**
Pour balances Spider 60 et 150

Modèle MEGA N° 60905
57x64x100 cm, plaque de charge 40 x 50 cm
4 roulettes directrices, dont 2 avec système de blocage
4 coins antichocs

Options:
Réglage en hauteur, équipement électrique,
Chemin de câbles et tiroir

**Accessoires pour balance METTLER TOLEDO GastroLine VIPER**

Enveloppe de protection pour 3+6 **(A)** N° 61210
Bol INOX pour 3+6 **(B)** **co**mplet avec support N° 61212
Pack accu pour 3+6 N° 61214
Enveloppe de protection pour 15+35 N° 61211
Bol INOX pour 15+35 complet avec support N° 61213
Pack accu pour 15+35 N° 61215

Autres options possibles comme la sécutité antivol, l'impression ou
affichage supplémentaire

**Balance de calcul des prix CHRISTEN, avec affichage haut**

Modèle AZP06 230V N° 60115
Charge admissible 6 kg, lisibilité 2 g
Plateforme 290 x 246 mm
Etalonnage administratif
6 touches d'appel direct pour l'appel rapide de prix de base
Accu intégré pour environ 100 heures de fonctionnement sur batterie

**Banance OHAUS**

Typ: JE500
Mesures: 136 x 83 x 20 mm, Plateau 80 x 76 mm
max. 500g avec graduation 0.1g — Nr. 61049

Fonctionnement avec piles alcalines 3 x AA

---

**Balance Rondo**

Dimensions: 200 x 160 x 47 mm, Plateforme ø 150 mm
max. 5 kg avec graduation 1g — N° 61058

Fonctionnement sur batterie

---

**Balance Hofmann Compact CO-5000**

Dimensions: 205 x 140 x 40 mm, Plateforme 145 x 133 mm
max. 5 kg avec graduation 1g — Nr. 61059
(avec piles)

fonctionnement à piles ou bloc secteur

---

**Balance Hofmann OPTIMA PRO**

Dimensions: 255 x 305 x 115 mm, Plateforme 250 x 180 mm
max. 6 kg avec graduation 1g OP-6-L — N° 61060
max. 6 kg avec graduation 2g OP-15-L — N° 61061

Accu. interne ou sur bloc secteur

---

**Balance Hofmann OPTIMA RACER**

Dimensions: 327 x 311 x 117 mm, Plateforme 225 x 300 mm
max. 30 kg avec graduation 1g RA-30-E30 — N° 61069
max. 15 kg avec graduation 5g RA-15-G **étalonnage administratif*** — N° 61070

Accu. interne ou sur bloc secteur

*** Annocer chez le vérificateur

**Balance Hofmann Smart**

Dimensions: 218 x 186 x 77 mm, Plateforme 146 x 158 mm
max. 6 kg avec graduation 1g SM 6 E N° 61042
max. 6 kg avec graduation 2g SM 6 E **étalonnage administratif** N° 61062

Fonctionnement sur batterie ou sur bloc secteur
(sans piles)

**Balance Hofmann Futura**

Dimensions: 300 x 223 x 71 mm, Plateforme 209 x 209 mm
max. 6 kg avec graduation 1g FD 6 E N° 61043
max. 6 kg avec graduation 2g FD 6 E **étalonnage administratif** N° 61063

Accumulateur interne ou bloc secteur

**Balance Hofmann Racer**
230V
Dimensions x 380 x 120 mm, Plateforme 350 x 240 mm
max. 35 kg avec graduation 1g RA 35 LE N° 61046

**Balance Hofmann Master**

Dimensions x 420 x 130 mm, Plateforme 550 x 420 mm
max. 60 kg avec graduation 10g MA 60 E N° 61047
max. 60 kg avec graduation 20g MA 60 E **étalonnage administratif** N° 61067
Accumulateur interne ou bloc secteur

Disponible également avec infrastructures ou pour le montage mural

**Balance Hofmann Master**

Dimensions x 420 x 130 mm, Plateforme 550 x 420 mm
max. 150 kg avec graduation 20g MA 150 E N° 61048
max. 150 kg avec graduation 50g MA 150 E **étalonnage administratif** N° 61068
Accumulateur interne ou bloc secteur

Disponible également avec infrastructures ou pour le montage mural

**Balance de ménage SOEHNLE**
Boîtier et bol en matière plastique,
Utilisable également sans le bol, bol 2.5 litres

Charge admissible 5 kg
Lisibilité 50 g

N° 60147

**Mixer professionnel ROTOR**
Réglage de la vitesse en continu, de 1 000 à 15 000 T/min.
Boîtier en fonte coulée de zinc de haute qualité, chromé
Commande de électronique

Modèle GK900 230V/900W

N° 60164

Barre de sécurité intégré pour sécuriser le couvercle

**Accessoires de mixage pour mixer à boissons / professionnels ROTOR**

Matériau Lexan 2.00 litres

N° 60156

**Accessoires de mixage pour mixer à boissons / professionnels ROTOR**

Matérau INOX 2.00 litres

N° 60158

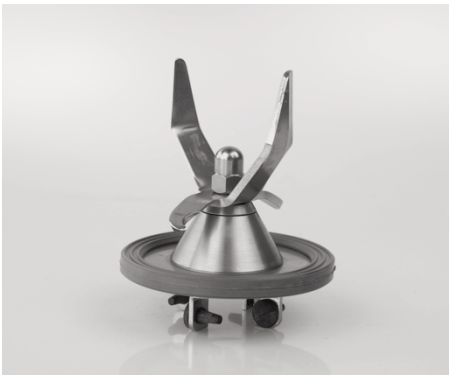
**Accessoires de mixage pour mixer à boissons / professionnels ROTOR GK900**

Matériau INOX 4.00 litres

N° 60149

**Lame pour mixer à boissons / professionnels ROTOR**

| | | |
|---|---|---|
| Adapté au gobelet mixeur 2 litres INOX | (4) | N° 60155 |



**Accessoires de mixage pour mixer à boissons / professionnels ROTOR**

| | | |
|---|---|---|
| Matériau polycarbonate 4.00 litres | | N° 60159 |
| Couvercle de rechange adapté | | N° 70195 |

(gobelet 4 litres uniquement pour GT 800)

**Pièces de rechange pour mixer à boissons / professionnels ROTOR**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Couvercle | pour gobelet Lexan | (1)**** | N° 60152 |
| | Pour gobelet INOX 2 litres | (2)**** | N° 60153 |
| | Pour gobelet alu 2 litres | | |
| | Pour gobelet Lexan 1.5 litres | (3)**** | N° 60154 |
| Elément de fond fonte gobelet mixeur Lexan 4 litres | | (4) | N° 70022 |
| Bague filetée noire | | (5) | N° 70021 |
| Lame complète pour gobelet mixeur 1.5, 2 et 4 litres | | (6) | N° 70023 |
| Bague d'étanchéité grise pour bloc lame | | (7) | N° 70024 |
| Amortisseur caoutchouc bleu (ancienne version) | | (8) | N° 70025 |
| Amortisseur caoutchouc noir | | (8) | N° 70027 |

****dans la limite des stocks disponibles

**Pièces de rechange pour mixer à boisson / professionnels ROTOR**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Couvercle | pour tous les gobelets 4 litres<br>y compris fermeture de couvercle | | N° 70195 |
| Couvercle | pour tous les gobelets 2 et 1.5 litres<br>y compris fermeture de couvercle | N° 70196 | |
| Fermeture decouvercle individuelle | | | N° 70197 |

**Pièces de rechange pour mixer à boissons / professionnels ROTOR**

Lame complète pour gobelet mixeur INOX 4 litres N° 70026

**Mixer de bar HAMILTON**

| | | |
|---|---|---|
| Complet avec gobelet Lexan 1.2 litre<br>2 vitesses | 230V | N° 60822 |
| Gobelet de rechange Lexan avec couvercle | | N° 60823 |

**Kit de réparation HAMILTON**

| | |
|---|---|
| Comprenant lame, disque d'entraînement et caoutchouc d'étanchéite | N° 70180 |

Non disponible à l'unité

**Mixer professionnel WARING**

| | | |
|---|---|---|
| Mixer sans gobelet<br>Réglage en continu 16'000-22'000 T/min | 240V/350W | N° 60162 |
| Gobelet en verre avec couvercle et couteau | | N° 60163 |
| Gobelet en verre | | N° 70135 |

**Mixer à boissons PROFESSIONAL**

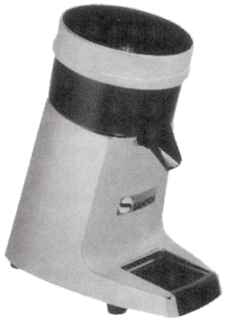
| | | |
|---|---|---|
| Complet avec gobelet INOX<br>Marche-arrêt automatique<br>Réglage en continu 9 000-16 000 T/min., | 230V/100W | |
| Boîtier gris argenté | | N° 60880 |

**Mixer à boissons HAMILTON**
HMD200

| | | |
|---|---|---|
| Complet avec gobelet INOX<br>3 vitesses | 230V/300W | N° 60187 |
| Gobelet de rechange INOX | | N° 60188 |

**Presse-fruit SANTOS**

Boîtier fonte d'alu 230V/150W N° 60195
Récipient en matière plastique jaune
Bac alu



**Presse-fruits SANTOS**

Complet avec récipient INOX 230V/180W N° 60198
Boîtier en fonte d'alu

**Presse-fruits SANTOS**
Modèle haute puissance

Complet avec cônes pour citrons230V/245W N° 60199
oranges et pamplemousse, écoulement
20 cm au-dessus du socle

**Cône de pression SANTOS**
pour presse-fruits Santos 60199

Cône de pression pour pamplemousse **(G)** N° 70010
Cônes de pression pour oranges/citrons **(O Z)** N° 70011

**Centrifugeuse fruits et légumes ROTOR**

Modèle SANAMAT PLUS 230V/300W N° 60202
Avec éjection continue des déchets,
Capacité horaire jusqu'à 60 kg

Panier centrifuge supplémentaire N° 60203

**Centrifugeuse jus de fruits ROTOR, VITAMAT**

| | | |
|---|---|---|
| Modèle Power Juicer Plus<br>Avec éjection continue des déchets,<br>Capacité horaire jusqu'à 150 kg | 240V/1.5kW | N° 60206 |
| Panier centrifuge supplémentaire | | N° 60207 |

**Distributeur de thé glacé BRAS**
Boîtier en INOX, récipient en matière plastique
Agitateur

| | | | |
|---|---|---|---|
| Maestrale Extra<br>18 x 47 x 57 cm | 240V | 1 x 12 litres | N° 60915 |
| Maestrale Extra<br>36 x 47 x 57 cm | 240V | 2 x 12 litres | N° 60916 |
| Maestrale Extra<br>54 x 47 x 57 cm | 240V | 3 x 12 litres | N° 60917 |

**Maschine de Soft-Ice BRAS**
Boîtier en INOX, récipient en matière polycarbonat

| | | | |
|---|---|---|---|
| B-Cream<br>19.5 x 49.5 x 60 cm | 240V | 1 x 6 litres | N° 60934 |
| B-Cream<br>39.5 x 49.5 x 60 cm | 240V | 2 x 6 litres | N° 60935 |
| B-Cream<br>59.5 x 49.5 x 60 cm | 240V | 3 x 6 litres | N° 60936 |

**Mixer plongeant KISAG**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Profondeur de plongée 50 cm<br>Avec support mural | | 240V/550W | N° 60201 |

Corps plongeant, pied et lame en inox
Boîtier en fonte de métal solide
Poignée matière plastique de haute qualité
4 m de câble, 2 vitesses et
fonctionnement continu sélectionnable

| | | |
|---|---|---|
| Couteau | Pièce de rechange | N° 70096 |

**Mixer plongeant KISAG**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Profondeur de plongée 40 cm<br>Avec support mural | | 240V/550W | N° 60201 |

Corps plongeant, pied et lame en inox
Boîtier en fonte de métal solide
Poignée matière plastique de haute qualité
4 m de câble, 2 vitesses et
fonctionnement continu sélectionnable

| | | |
|---|---|---|
| Couteau | Pièce de rechange | N° 70096 |

**Mixer plongeant KISAG**

Profondeur de plongée 20 cm 240V/250W N° 60273
Avec support mural

Corps plongeant, pied et lame en inox
Poignée matière plastique de haute qualité
2 m de câble, 2 vitesses

Lame de rechange individuelle N° 70017

**Mixer plongeant ROTOR RSM251**

Profondeur de plongée max 25 cm 230V/220W N° 60221

La tige du mixer est amovible

**Mixer ROTOR RSM MC-450**
Tige de mixer ou agitateur

Bloc moteur MC-450 230V/450W N° 60227

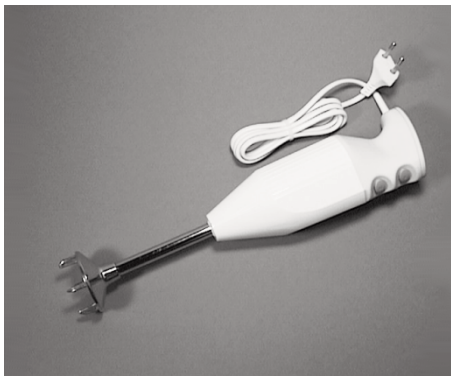
Système de sécurite intégré et 7 niveaux de puissance

Tige mixeuse BT-400 N° 60228
Agitateur BB-240 N° 60229

Avec support mural pour la tige ou l'agitateur correspondant

**Mixer manuel BAMIX**

Complet avec gobelet, disque concasseur 230V/140W N° 60238
Disque à purée et lame
2 vitesses



**Mixer manuel GASTRO 200**

Complet avec disque concasseur230V/200W N° 60755
Disque à purée, lame et support mural
Câble spiralé extra long
Profondeur d'immersion environ 25 cm

Lame en étoile N° 70047
Disque concasseur N° 70048
Disque moulinet N° 70049

**Machine à couper les légumes ANLIKER FIVESTAR**

| | | |
|---|---|---|
| Appareil de base avec poussoir | 230V/425W | N° 60239 |
| Disques B-2/10 | | N° 60242 |

comprenant F1, G3, S-2, PA-4, PG-4, No-0, BT-8, W-10
Option: poussoir pivotant
Le jeu de disques B2/10 est composé de telle manière que les types de découpes les plus fréquentes en cuisine peuvent être effectuées. Autres disques sur demande

Machines plus grandes (pour repas a partir de 400 unités de menu) voir 60231

Evacuateur plastique/gomme N° 70212

**Poussoir pivotant pour ANLIKER GSM**

Pour les machines avec n° de série à partir de 62 000
19 cm N° 60235

Pour les machines avec n° de série jusqu'à 61 999
16 cm N° 60236

**Système de boîtes pour ANLIKER GSM**

Complètement monté et marqué N° 60243

**Disques de coupe pour ANLIKER GSM**

Ces disques inaugurent une nouvelle ère dans la préparation moderne des aliments !

Le service recherche et développement de Quartino TI a non seulement inventé la légendaire "coupe courant d'air" pour une fraîcheur durable et une présentation culinaire attrayante de l' aliment découpé, mais il a également développé le premier disque à effet antimicrobien et l'a breveté au niveau mondial.
Une nouveauté mondiale qui révolutionne la préparation des aliments.

Les disques de découper de Anliker 5 sont en composite de fibre de verre - une nouveauté mondiale, qui empêche l'oxydation des disques dans le lave-vaisselle ou la déformation de pièces

**Disques de coupe pour ANLIKER GSM**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Coupe fin | 1 mm | F-1 | N° 60950 |
| Coupe fin | 2 mm | F-2 | N° 60951 |
| Coupe grossière 3 mm | | G-3 | N° 60952 |
| Coupe grossière 4 mm | | G-4 | N° 60953 |
| Coupe grossière 6 mm | | G-6 | N° 60954 |
| Coupe grossière 8 mm | | G-8 | N° 60955 |
| Coupe grossière 10 mm | | G-10 | N° 60956 |
| Julienne | 1.5 x 2 mm | S-1.5 | N° 60957 |
| Julienne | 2 x 2 mm | S-2.0 | N° 60958 |
| Julienne | 2 x 3 mm | S-2x3 | N° 60959 |
| Allumettes | 4 x 4 mm | PA-4 | N° 60960 |

**Disques de coupe pour ANLIKER GSM**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Salade de saucisse | 4 x 6 mm | WS | N° 60961 |
| Pommes Gaufrettes | 4 mm | PG-4 | N° 60963 |
| Pommes Gaufrettes | 6 mm | PG-6 | N° 60964 |
| Tomatens | 5 mm | TO | N° 60965 |
| Brunoise | 3 x 3 x 2 mm | BR | N° 60966 |
| Brunoise | 4 x 4 x 2 mm | BR-4 | N° 60967 |
| Copeaux | 0.5 mm | HS | N° 60968 |
| Soufflés | 7 mm | SU | N° 60970 |
| Bâtonnet | 6 x 7 mm | BT-6 | N° 60971 |

**Disques de coupe pour ANLIKER GSM**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bâtonnet | 8 x 7 mm | BT-8 | N° 60972 |
| Bâtonnet | 10 x 7 mm | BT-10 | N° 60973 |
| Dé plein | 8 x 8 x 8 mm | W-8 | N° 60975 |
| Dé plein | 10 x 10 x 10 mm | W-10 | N° 60976 |
| Dé plein | 14 x 14 x 14 mm | W-14 | N° 60977 |
| Râpés | 11 mm | RS-00 | N° 60979 |
| Râpés | 9 mm | RS-0 | N° 60980 |
| Râpés | 7 mm | RS-1 | N° 60981 |
| Râpés | 6 mm | RS-2 | N° 60982 |

**Disques de coupe pour ANLIKER GSM**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Râpés | 5 mm | RS-3 | N° 60983 |
| Râpés | 4.2 mm | RS-4 | N° 60984 |
| Râpés | 3.8 mm | RS-6 | N° 60985 |
| Râpés | 3 mm | RS-7 | N° 60986 |
| Râpés | 2.5 mm | RS-9 | N° 60987 |
| Râpés | 2.25 mm | RS-10 | N° 60988 |
| Râpés | 2 mm | RS-11 | N° 60989 |
| Râpés | 1.8 mm | RS-12 | N° 60990 |
| Râpés | 1.5 mm | RS-13 | N° 60991 |
| Râpés | 3 x 3 +5 mm | RS-14 | N° 60992 |

**Disques de coupe pour ANLIKER GSM**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Râpage | 2.5 mm | K-2.5 | N° 60994 |
| Fondue | 16 mm | FO-16 | N° 60995 |

**Machine à couper les légumes ANLIKER Volume Star**
Sans disque, avec poussoir pivotant
Appareil de base 240V/425W N° 60231
Hauteur 62.4 cm, largeur 29.5 cm, profondeur 31.6 cm
Le deuxième support le remplissage permet la coupe de pommes gaufrettes,
de brunoises et de légumes longs.
40 disques de coupe différents sont disponibles
Machines plus grandes (pour repas a partir de 1000 unités de menu) sur demande

**Disques de coupe pour ANLIKER GSM XL**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Coupe fin | 1 mm | F-1 | N° 60720 |
| Coupe grossière | 3 mm | G-3 | N° 60721 |
| Julienne | 2 x 2 mm | S-2 | N° 60722 |
| Allumettes | 4 x 4 mm | PA-4 | N° 60723 |
| Bâtonnets | 7 x 7 mm | BT-7 | N° 60724 |
| Dé plein | 8 x 8 x 8 mm | W-8 | N° 60725 |
| Pommes Gaufrettes | 4 mm | PG-4 | N° 60726 |
| Râpés | 9 mm | No. 0 | N° 60727 |

**Coupe-légumes ROTOR**

Modèle VARIMAT Gourmet 230V/400W N° 60261
Vitesse de rotation des disques réglable en continu
de 350 à 750 T/min.
Commande de sécurité
Nouveauté: avec cuve ronde supplémentaire pour brunoise et gaufrettes
Le tube intérieur rotatif peut être enlevé, alors la cuve peut être
utilisée comme support normal de concombre

**Disques de coupe uniquement pour ROTOR VARIMAT Gourmet**

| | | |
|---|---|---|
| Brunoise | 2 x 2 mm | N° 60266 |
| Brunoise | 3 x 3 mm | N° 60265 |
| Brunoise | 4 x 4 mm | N° 60264 |
| Gaufrettes | G 4 mm | N° 60267 |
| | G 6 mm | N° 60268 |

Disques d'epaisseur de 0.5 à 8 mm, réglage variable N° 60269
(Photo)

**Disques de coupe pour ROTOR VARIMAT**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pour tranches | 1 mm | S1 | N° 60245 |
| | 2 mm | S2 | N° 60246 |
| | 3 mm | S3 | N° 60247 |
| | 5 mm | S5 | N° 60248 |
| Pour lanières | 2x2 mm | J2/2 | N° 60249 |
| | 4x4 mm | J4/4 | N° 60250 |
| | 6x6 mm | "Allumettes" | N° 60251 |
| | 8x7 mm | "Pommes Frites" | N° 60252 |

**Disques de coupe pour ROTOR VARIMAT** (suite)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pour raper | 1.5 mm | R1.5 | N° 60254 |
| | 2 mm | R2 | N° 60255 |
| | 3 mm | R3 | N° 60256 |
| | 5 mm | R5 | N° 60257 |
| | 9 mm | R9 | N° 60258 |
| Pour râper du Parmesan | | | N° 60259 |
| Pour dés | 8 x 8 x 8 mm sans lame double | | N° 60253 |
| | Lame double adaptée | | N° 60237 |
| | 14 x 14 x 14 mm sans lame double | | N° 60263 |
| | Lame double adaptée | | N° 60233 |

**Support de disques, INOX**

Pour 6 disques N° 60262
60 x 15 x 16.4 cm

Pour montage mural ou sur table

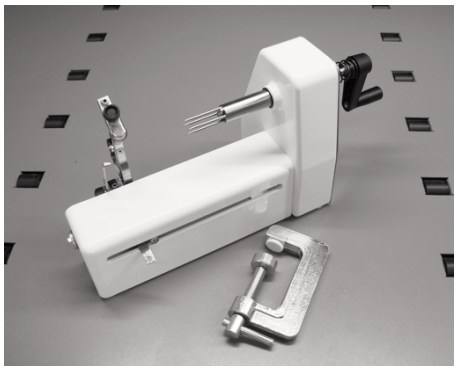
**Hachoir universel MOULINEX**

Modèle MOULINETTE 240V/1000W N° 60282

**Machine à éplucher et couper les pommes, en fonte d'alu**

42 x 16 x 21 cm N° 60026

Pèle, épépine et découpe la pomme en éjectant le trognon



**Cutter de table ROTOR**

Modèle Robot Coupe R4VVA 400V/1kW N° 60288
Moteur puissant avec 3 000 T/min. interrupteur à impulsions
et fonctionnement en continu, complet avec bol INOX de 4.5 litres et
lame, vitesse, réglable en continu

Modèle Robot Coupe R5 plus 400V/ 1.2 kW N° 60289
Cutter d'utilisation universelle avec 2 vitesses,
1500 et 3000 T/min., complet avec récipient INOX de 5.5 litres
et lame lisse

Modèles avec tailles de récipients de 11, 25, 40 et 60 litres
Ainsi qu'un dispositif de vide sur demande

**Cutter de table DITO/SAMA**
Pour hacher, mélanger, pétrir et réduire
Interrupteur à impulsions et fonctionnement continu

Modèle K35 230V/750W N° 60299
Contenance 3.5 litres

**Cutter de table DITO/SAMA**
Pour hacher, mélanger, pétrir et réduire
Interrupteur à impulsions et fonctionnement continu

| | | |
|---|---|---|
| Modèle K55 | 400V/1.4 kW | N° 60300 |
| Contenance 5.5 litres | | |

**Hot Dog Cutter SS**
Appareil à découpe de saucisse au curry avec lame double
Compartiment d'alimentation réglable

| | | |
|---|---|---|
| 18.5 x 22.0 x 32.0 cm | 230V | N° 60285 |

**Système PACOJET**
Transforme en mousse, purée et réduit les aliments congelés

Quantite de remplissage 0.8 litre230V/1 kW N° 60784
Dimensions 20 x 36 x 50 cm

Ensemble de bols (4 pièces) avec couvercle N° 60785

Machine avec
2 bols avec couvercle, bol de protection, spatule INOX, insert de rinçage, joint de bols ( élément de nettoyage avec brosses rotatives,
Pinceau de nettoyage, protection complète contre les projections et volet Pacossier "Standard"

**Machine à nouilles IMPERIA**
Entièrement en métal, système de cylindres réglable en continu
0-10 mm, sans cylindre de rognage

| | | |
|---|---|---|
| Modèle RM 220-E | 230V/550W | N° 60302 |
| Cylindre de rognage | 1.5 mm | N° 60303 |
| Cylindre de rognage | 2.0 mm | N° 60304 |
| Cylindre de rognage | 4.0 mm | N° 60305 |
| Cylindre de rognage | 6.5 mm | N° 60306 |

(largeur des cylindres de rognage 21 cm)

Disponible également en modèle manuel (voir également onglet (4))

**Robot de cuisine SOLIS Kitchen Queen Pro**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Typ 808 | 230V/1kW | silber | N° 60323 |

12 vitesses, minuterie avec fonction de pause, bol en acier inoxydable de 6.7 litres, gâche avec lèvre de raclage, gâche en métal, crochet pétrisseur en métal, crochet pétrisseur en métal.
Protection anti-éclaboussures avec ouverture de remplissage

**Robot de cuisine KitchenAid**

Modèlel 5KSM7580 230V/500W noir N° 60324

à 10 vitesses, moyeu de fixation,
bol en acier inoxydable de 6.9 litres,
batteur plat, crochet pétrisseur en
spirale, fouet à fils en acier inox.,
couvercle verseur/protecteur

**Robot de cuisine KENWOOD**

Modèle MAJOR KMM706 240V/1200W blanc N° 60315
(Appareil de base avec bol INOX 6.7 litres)

Accessoires
Bol à mélanger INOX 6 litres N° 60316
Passoire N° 60317
Hachoir N° 60318
Râpe cylindrique N° 60319
Enveloppe plastique N° 60320

**Robot de cuisine Rotor**
max 2.5 kg de pâte à pain

Modèle Teddy 5L240V/500W blanc N° 60331

avec
Bol à mélange INOX 5 litres, fouet, pétrin, entonnoir de ramplissage et batteurs

Disponibles en option: Hachoir v3560.001
et appareil à découper les légumes v371OfMVSA

**Robot de cuisine universel ROTOR**

Robot de cuisine, avec régulateur de vitesses
en continu, machine robuste, conviviale,
Avec cuve INOX de 20 l, batteurs, fouet et crochet de pétrissage en spirale,
Moyeu de raccordement

Modèle RN20VL-2 230V/1.2kW N° 60338

Modèles avec tailles de cuves de 30 à 100 l sur demande

**Robot de cuisine universel ROTOR**

Robot de cuisine, avec régulateur de vitesses
en continu, machine robuste, conviviale,
Avec cuve INOX de 10 l, batteurs, fouet et crochet de pétrissage en spirale,
Moyeu de raccordement

Modèle RN10VL-2 230V/0.7kW N° 60337

Modèles avec tailles de cuves de 30 à 100 l sur demande

**Table Rotor RN10/RN20**

INOX 430 x 600 x 475 mm N° 60762

**Hachoir Rotor EAW62**

Avec trois disques perforés N° 60761

**Hachoir Rotor EAW70 pour RN20VL-2**

Avec trois disques perforés N° 60341

**Accessoires pour robot de cuisine universel ROTOR**

Découpe légumes AGS-19, sans disques pour RN20VL-2 N° 60342
(disques comme pour Rotor Varimat N° 60244)

Découpe légumes AGS-19, sans disques pour RN10VL-2 N° 60342
(disques comme pour Rotor Varimat N° 60244)

**Robot de cuisine universel LIPS**

Modèle Combirex-Piccolo-3 *** 230V/0.8kW/6A N° 60355
Poids env. 116 kg, cuve 16 litres

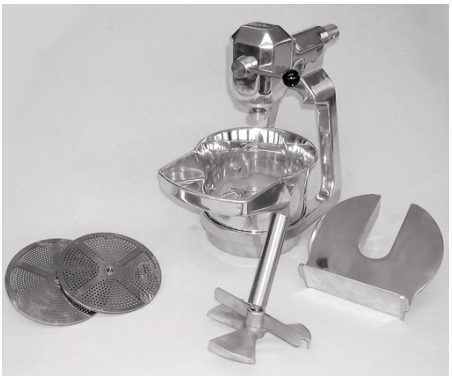
*** Disponible pour toutes les tensions triphasées courantes

Table acier chromé avec tiroir extractible N° 60357

*Caractéristiques techniques, voir prospectus séparé*

**Accessoires pour LIPS Combirex-Piccolo-3**

Dispositif de passoire N° 60366
(2 grilles de passoire, 1 couvercle anti-projections)



**Accessoires pour LIPS Combirex-Piccolo-3**

Hachoir combiné légumes et viandes N° 60368
(3 disques perforés 3, 5 et 8 mm)

**Robot de cuisine universel LIPS**

Modèle Combirex-Junior *** 230V/1.1kW/10A N° 60356
Poids env. 140 kg, cuve 22 litres

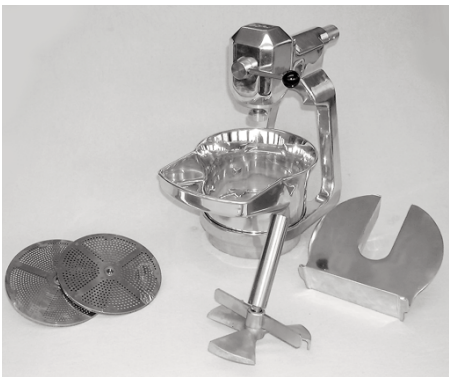
*** Disponible pour toutes les tensions triphasées courantes

Table acier chromé avec tiroir extractible N° 60357

*Caractéristiques techniques, voir prospectus séparé*

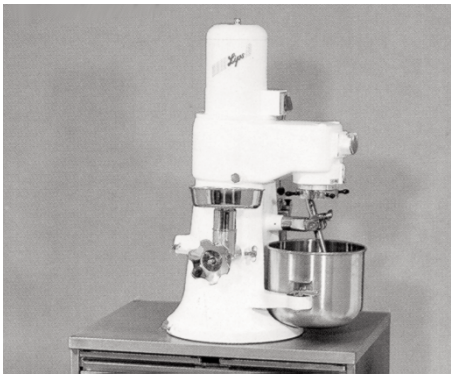
**Assessoires pour LIPS Combirex-Junior S**

Dispositif de passoire N° 60366
(2 grilles de passoire, 1 couvercle anti-projections)



**Accessoires pour LIPS Combirex-Junior S**

Machine à râper et à couper universelle N° 60388
avec disque de découpe réglable, 3 disques de râpe
1 x disque de découper en lanières et pièce de jonction



**Robot de cuisine universel LIPS**

Modèle Combirex-IR *** **pivotant 360°** N° 60358
Poids 140 kg, cuve 22 litres

*** Disponible pour toutes les tensions triphasées courantes

Complet avec machine à découper, appareil pour passoire, agitateur etc.

*Caractéristiques techniques, voir prospectus séparé*

**Robot de cuisine universel LIPS**

Modèle SUPRA 22 230V/1.1kW/10A N° 60360
Poids 125 kg, cuve 22 litres

Complet avec fouets, pétrin etc.

Table acier chromé avec tiroir extractible N° 60357

*Caractéristiques techniques, voir prospectus séparé*

**Sandwichtoaster ERGOTHERM**
Boîtier en INOX, avec minuterie et bol de récupération

Modèle 34 230V/2 kW N° 60370
4 pinces

Modèle 32 230V/1 kW N° 60371
2 pinces

**Toaster DUALIT**
Boîtier en INOX, avec minuterie et bol de récupération

230V/2200W N° 60418

Commutateur à gradins pour utilisation double ou quadruple

**Toaster ROWLETT**
Boîtier en INOX, avec minuterie et bol de récupération

Modèle RS-2 230V/750W N° 60372

Modèle RS-4 230V/1.65 kW N° 60373

Modèle RS-6 400V/2.55 kW N° 60374

Autres appareils sauf RS-12 disponibles sur demande

**Grille-pain à convoyeur MINI**
INOX, vitesse réglable

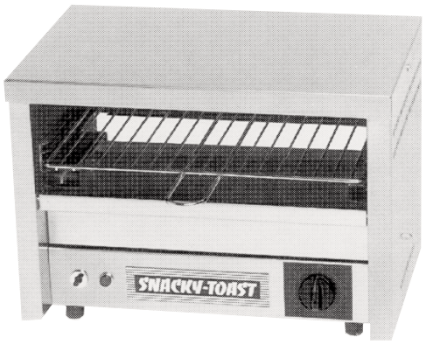
ca 75 toasts/h 230V/1.34kW N° 60313
29.0 x 44.0 x 38.5 cm

**Grille-pain à convoyeur**
INOX, vitesse réglable

ca 150 toasts/h 230V/2.24kW N° 60314
36.8 x 44.0 x 38.5 cm

**Grill- Toaster universel SNACKY-TOAST**
Boîtier en INOX, avec 1 zone de chauffage séparé avec tubes à quartz, programmateur, pour gratiner, griller, cuire, décongeler, maintenir au chaud

Modèle 40 230V/2 kW N° 60379
Dimensions 43 x 28 x 27 cm




**Salamandre BARTSCHER**
Boîtier en INOX avec grille pour grillade et cuve de récupération de la graisse

Modèle I 400V/3.9 kW N° 60391
Dimensions 65 x 48 x 56 cm
Consoles pour fixation murale I N° 60392

**Salamandre BARTSCHER**
Boîtier en INOX avec grille pour grillade et cuve de récupération de la graisse

Modèle Hi-Light 540 400V/4.5 kW N° 60402
Dimensions 57 x 50 x 52 cm
Minuterie avec fonction mémoire
Elément chauffant réglable en hauteur de 2.5 à 19 cm

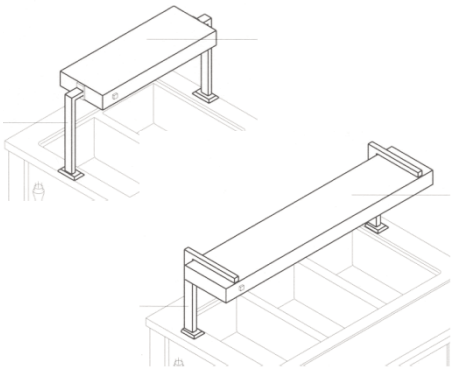
Console murale N° 60403

***Modèles économiques en énergie***

**Salamandre SALVIS**
Sans cuve de récupération de la graisse, grille ou plaque de cuisson

| | | |
|---|---|---|
| Modèle RH-EM 400V/4 kW | | N° 60398 |
| Dimensions 60 x 50 x 77.2 cm | | |
| Modèle RH-ET 400V/4 kW<br>avec programmateur et coupure automatique<br>Dimensions 60 x 50 x 77.2 cm | | N° 60398 |

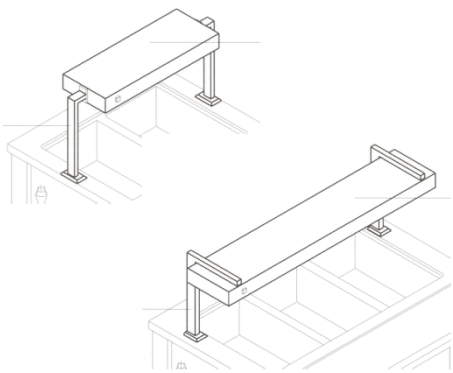
Autres modèles disponibles



**Ecran thermique MLB**
Entièrement en INOX, avec éléments chauffants à infrarouge en céramique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Longueur 67 cm | 230V/800 Watt | 2 éléments chauffants | N° 60410 |
| Longueur 92 cm | 230V/1.20 kW | 3 éléments chauffants | N° 60411 |
| Longueur 126 cm | 230V/1.60 kW | 4 éléments chauffants | N° 60412 |
| Longueur 151 cm | 230V/2.00 kW | 5 éléments chauffants | N° 60413 |
| Longueur 176 cm | 230V/2.40 kW | 6 éléments chauffants | N° 60414 |
| Câble de branchement de 2m avec fiche | | T12 | N° 60415 |
| Console support pour positionnement libre | | | N° 60416 |

Veuillez indiquer la position du manostat lors de la commande (L = gauche / R = droite)



**Ecran thermique MLB**
Entièrement en INOX, avec 2 éléments chauffants à infrarouge en céramique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Longueur 67 cm | 230V/1.00 kW | 4 éléments chauffants | N° 60419 |
| Longueur 92 cm | 230V/1.50 kW | 6 éléments chauffants | N° 60420 |
| Longueur 126 cm | 230V/2.00 kW | 8 éléments chauffants | N° 60421 |
| Câble de branchement de 2m avec fiche | | | N° 60415 |
| Console support pour positionnement libre | | | N° 60416 |

Veuillez indiquer la position du manostat lors de la commande (L = gauche / R = droite)

**Ecran thermique BANSO**
INOX, 3 halogène-chauffage-infrarouge-quartz

| | | |
|---|---|---|
| 115 x 45 x 43 - 68 cm, réglable | 230V/400W | Nr. 60417 |
| Halogène-chauffage-infrarouge-quartz | | Nr. 60423 |

**Chauffe-plat SCHOLL**
Electrique

| | | |
|---|---|---|
| 60 x 36 x 46 cm | 230V/800W | Nr. 60446 |

Pour bac-GN 1 x GN1/1 ou 2 x GN1/2, avec IRK-halogène-infrarouge-chauffage de Quartz et plaque de maintien au chaud, INOX 18/10, réglable thermostatique, housse de protection en verre acryl

**Corps thermo-radiant chromé**
Avec lampe chauffante infra

ø 24 cm 230V/250W N° 60436

réglables en hauteur

Lampe à incandescence de rechange sans filtre lumière rouge (lumière blanc) N° 60422

**Station de tranchage BANSO**
Avec lampe chauffante infra

58 x 46 x 4 cm 230V/250W N° 60408

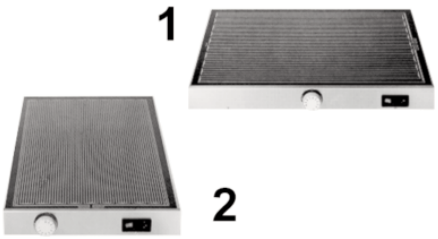
Planche en matière plastique avec collecteur de jus adapté à la tôle GN 2/1

Lampe à incandescence de rechange N° 60409

**Plaque de maintien au chaud TG1**
Cadre en verre spécial résistant aux chocs, thermostat à 10 positions

Raccordement côté large 230V/450 W (1) N° 60437
Dimensions: 60 x 40 x 6.5 cm

Raccordement côté étroit 230V/450W (2) N° 60439
Dimensions: 60 x 40 x 6.5 cm




**Plaque de maintien au chaud Bartscher**
Alu/Verre

57 x 30.5 x 4 cm 230V/150 W N° 60444

Pour GN 1/1, interrupteur marche/arrête, boîtier en aluminium, plaque en verre, température de surface max. 95°C, réglage en continu de 30-95°C, avec lampe témoin

**Plaque de maintien au chaud Rommelsbacher**
INOX/Verre

64 x 34.5 x 5 cm 230V/300 W N° 60443

Pour GN 1/1, interrupteur marche/arrête, boîtier en acier inox, plaque en verre, température de surface max. 105°C, réglage en continu de 40-105°C

**Chauffe-assiettes MEISTER LAMPE**
230V/850W

| | |
|---|---|
| ø 35 cm, 29 assiettes | N° 60457 |
| ø 35 cm, 40 assiettes | N° 60453 |

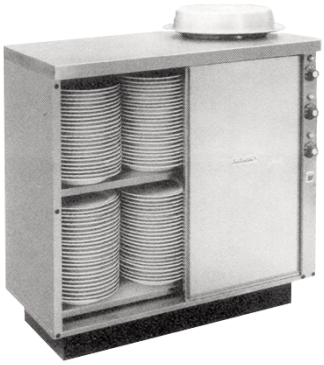
**Chauffe-assiettes VALENTINE**
Contenance 45-50 assiettes jusqu'au ø 32 cm

Modèle statique, hauteur 86 cm ø 40 cm

| | |
|---|---|
| Modèle INOX | N° 60458 |

Mobile avec roulettes, hauteur 92 cm ø 40 cm

| | |
|---|---|
| Modèle INOX | N° 60460 |



**Armoire chauffante pour assiettes VALENTINE**
Capacité 150 assiettes ø 27 cm ou 100 assiettes ø 32 cm,
Les deux chambres et la plaque supérieure sont réglables individuellement,
230V/1.5 kW
Dimensions 90 x 40 x 86 cm

| | | |
|---|---|---|
| Sans roulettes | Modèle INOX | N° 60465 |
| Sans roulettes | Modele marron | N° 60466 |
| Avec roulettes | Modèle INOX | N° 60467 |
| Avec roulettes | Modèle marron | N° 60468 |

Accessoires sur demande

**Chaudron à soupe chaude DUALIT**
Récipient intérieur extractible, avec couvercle, thermostat
sur 12 positions, Capacité 11 litres, 230V

| | |
|---|---|
| Modèle noir | N° 60480 |
| Récipient intérieur supplémentaire INOX | N° 60482 |

**Chaudron à soupe chaude HOTI**
Récipient intérieur extractible, avec couvercle INOX, thermostat
sur 12 positions, Capacité 9 litres, 230V

| | |
|---|---|
| Modèle noir | N° 60483 |
| Récipient intérieur supplémentaire INOX | N° 60479 |
| Couvercle de rechange INOX | N° 70099 |

**Chaudron à soupe chaude HOT POT**
Récipient intérieur extractible, avec couvercle INOX, thermostat
Capacité 5 litres, 230V, avec louche

| | |
|---|---|
| Modèle noir | N° 60494 |
| Récipient intérieur supplémentaire INOX | N° 70144 |
| Couvercle de rechange INOX | N° 70143 |

**Chaudron à soupe chaude HOTI**
Récipient intérieur extractible, avec couvercle INOX, thermostat
sur 12 positions, Capacité 9 litres, 230V

| | |
|---|---|
| Modèle INOX | N° 60487 |
| Récipient intérieur supplémentaire INOX | N° 60479 |
| Couvercle de rechange INOX | N° 70060 |

**Appareil de maintien au chaud et de cuisson**
Pour le maintien au chaud du poisson, de la viande, des accompagnements, etc.

Hold-o-mat petit 230V/1000W N° 60165
Dimensions 675 x 418 x 343 mm

3 chargements GN 1/1
Sans récipient GN et sans grilles

| | |
|---|---|
| Même modèle avec mesure et affichage de la température au coeur | N° 60166 |

Modèles plus grands sur demande

**Bain-marie de table RIEBER**
Entièrement en INOX, avec robinet de vidange,
Pour récipient gastronorme 1/1 200 mm ou leurs subdivisions

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modèle BM115 1/1B<br>Dimensions 629 x 360 x 280 mm | 230V/760W | 1 | cuve | N° 60484 |
| Modèle BM115 2/1B<br>Dimensions 753 x 614 x 290 mm | 230V/1.52 kW | 2 | cuves | N° 60486 |
| Modèle BM115 3/1B<br>Dimensions 1122 x 614 x 290 mm | 230V/2.28 kW | 3 | cuves | N° 60488 |

*Récipients GN voir onglet 4*

**Bain-marie de table SORI**
Entièrement en INOX, avec orifice de vidange, pour
1 récipient GN 1/2-100 mm

| | | |
|---|---|---|
| Modèle 210<br>Dimensions 30 x 43.5 x 20 cm | 230V/550 W | N° 60490 |

**Réchauffe-bières SORI**
Entièrement en INOX, avec orifice de vidange et insert 2 niveaux

| | | |
|---|---|---|
| Modèle 215 ST | 230V/550W | N° 60491 |
| Dimensions: 30 x 43.5 x 20 cm | | |

**Cuit-oeufs SOLIS**
Boîtier en matière plastique blanc, avec signal acoustique

| | | |
|---|---|---|
| pour 1 à 6 oeufs | 230V/400 W | N° 60499 |

**Bouilloire SOLIS**
Boîtier INOX

| | | |
|---|---|---|
| 1 litre | 230V/2.2kW | N° 60516 |

**Cuiseur à riz APEXA**
Cuit, évapore et maintient le riz au chaud

| | | |
|---|---|---|
| 18 litres (env. 25-40 portions de riz) | 230V/1950W | N° 60493 |
| Boîtier en INOX | | |

**Distributeur de boisson/Automate de cuisson**
Pour cuire, réchauffer, boissons chaudes, blanchir, etc.
Avec régulateur de température et programmateur

| | | |
|---|---|---|
| 29 litres | 240V/2000W | N° 60476 |
| Robinet de débit en tant que pièces de rechange individuelle | | N° 70220 |

**Machine à café ANIMO**
Volume horaire env. 20 litres, 2 réchauds
et 2 carafes en verre

| | | |
|---|---|---|
| complète | 230V/2.15 kW | N° 60500 |

Accessoires

| | |
|---|---|
| Carafe en verre 1.8 litres avec couvercle | N° 60501 |
| Papier filtre, carton de 1 000 pièces | N° 60503 |

Modèles plus grands sur demande

**Réchaud de maintien au chaud ANIMO**

| | | |
|---|---|---|
| Modèle A-22<br>2 plaques | 230V/150W | N° 60504 |
| Modèle A-21<br>1 plaque | 230V/85W | N° 60505 |

**Cafetière INOX/polycarbonate**

| | |
|---|---|
| 1.8 litre | N° 60873 |

température max 100°

**Machine à café MELITTA**
Volume horaire env. 125 tasses, boîtier INOX,
2 réchauds et 1 carafe en verre

| | | |
|---|---|---|
| Modèle M170 M | 240V/2.025 kW/16A | N° 60875 |

Accessoires

| | |
|---|---|
| Carafe en verre 1.8 litres avec couvercle | N° 60876 |
| Papier filtre Melitta, carton de 100 pièces | N° 60877 |
| Taille de filtre 202 | |

**Machine à café MELITTA**

Machine buffet complète
Avec automate d'eau bouillante, filtre rapide arôme, plaque de maintien au chaud et plaque de fond transportables, automate d'eau bouillante avec filtration automatique et point de prélèvement pour quantités d'eau plus réduites

Demandez les dossiers détaillés

**Distributeur automatique de lait THERMOPLAN**
Boîtier en INOX, utilisable pour échauffer de lait
ou faire mousser de lait (Cappucino)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Modèle FOAMINO | | | N° 60779 |
| Capacité 2.5 litres | 230V/1.1 kW | | |
| Dimensions extérieures 15 x 45 x 38 cm | | | |
| Sachet plastique | 500 | pièces | N° 60776 |

**Distributeur automatique de lait THERMOPLAN**
Boîtier en INOX, utilisable pour chauffer le lait
ou faire mousser le lait (Cappucino)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Modèle CAPPUCINO MILKFOAMER 5 | | | N° 60774 |
| Capacité 5 litres | 230V/2.2 kW | | |
| Dimensions extérieures 25 x 56 x 48.5 cm | | | |
| Sacs plastiques à insérer pour MilkFoamer 5 | 500 | pièces | N° 60777 |

**Appareil à chauffer les saucisses SOFRACA**
Boîtier entièrement en INOX, peut contenir environ 40 saucisses

| | | |
|---|---|---|
| Modèle S-0 (sans broches) | 230V/500 W | N° 60535 |
| Dimensions: 30 x 30 x 45 cm | | |
| Modèle S-2 (2 broches) | 230V/500 W | N° 60536 |
| Dimensions: 30 x 30 x 45 cm | | |
| Modèle S-4 (4 broches) | 230V/1 kW | N° 60537 |
| Dimensions: 35 x 35 x 45 cm | | |
| Verre de rechange | | N° 60534 |

**Appareil pour chauffer les saucisses JUNGER**
Entièrement en INOX, capacité 10 litres par cuve,
Thermostat réglable en continu

| | | |
|---|---|---|
| Modèle 1 (1 cuve) | 230V/600W | N° 60538 |
| Dimensions : 41 x 30 x 29 cm | | |
| Modèle 2 (2 cuves) | 230V/1.2 kW | N° 60539 |
| Dimensions: 76 x 33 x 29 cm | | |

Modèles â gaz également disponibles

**Gaufrier SOFRACA**
Boîtier en INOX, chaque plaque est réglable individuellement
Plaque fonte 22.3 x 15.1 cm

| | | |
|---|---|---|
| Modèle G-I | 230V/1.5 kW | N° 60540 |
| Dimensions: 22 x 26 x 20 cm | | |
| Modèle G-II | 400V/3.0 kW | N° 60541 |
| Dimensions: 45 x 26 cm | | |

Modèles à gaz également disponibles

**Système de cuisson / gaufrier N°1**
Appareil de base sans plaques

| | | | |
|---|---|---|---|
| 230V/2.2 kW | | | N° 60655 |
| Plaque de rechange | Gaufre en coeur | | N° 60657 |
| | Bricelet | carré | N° 60658 |
| | Gaufre ourson | ronde | N° 60656 |

Tous les gaufriers peuvent être fabriqués avec des manches en bois

**Système de cuisson / gaufrier N°2**
Appareils de base sans plaques

| | | | |
|---|---|---|---|
| 400V/4.4 kW | | | N° 60920 |
| Plaque de rechange: | Gaufre lorraine | carrée | N° 60921 |
| | Petits coeurs | par 5 | N° 60922 |
| | Grands coeurs | par 4 | N° 60923 |
| | Gaufre de Bruxelles | carrée | N° 60924 |

**Distributeur de pâte pour gaufriers**

| | | |
|---|---|---|
| Modèle DISPO-HIT | 6 litres | N° 60547 |

**Distributeur de pâte pour gaufriers**

| | | |
|---|---|---|
| Modèle manual | 2 litres | N° 60548 |

**Crêpière SOFRACA**
Boîtier en INOX, plaque fonte Ø 35 cm, avec spatule en bois

| | | |
|---|---|---|
| Modèle C-1 (1 plaque)<br>Dimensions: 41 x 41 x 21 cm | 230V/2 kW | N° 60554 |
| Modèle C-2 (2 plaques)<br>Dimensions: 92 x 41 x 21 cm | 400V/4 kW | N° 60555 |

**Crêpière CREPES DAME**
Boîtier en INOX

| | | |
|---|---|---|
| Modèle I (1 plaque)<br>Dimensions: 46.5 x 46.5 x 20 cm | 230V/2.2 kW | N° 60556 |
| Modèle II (2 plaques)<br>Dimensions: 90 x 46.5 x 20 cm | 400V/4.4 kW | N° 60557 |

**Chapeau tartare, chapeau noir**

| | | |
|---|---|---|
| Socle noir | avec brûleurs à pâte | N° 60561 |
| Socle noir | pour charbon de bois | N° 60562 |
| Produit de nettoyage SSPI-TOP spécial<br>Bouteille de 0.75 litre | | N° 60558 |

**Appareil à raclette TTM**
Pour 1 ou 2 demi-meule, avec bras pivotant

| | | | |
|---|---|---|---|
| Modèle SUPER | 230V | | N° 60563 |
| Modèle BRIO-GAS | Gaz | | N° 60564 |
| Modèle TRIO | 230V | pour 3 demi-meules | N° 60565 |
| Lame raclette, modèle Profi | | | N° 60566 |

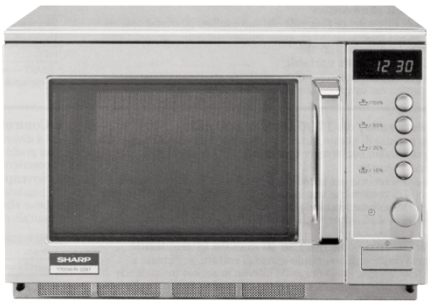
**Marmite mongole MELIOR**
Contenance 3.5 litres, ø 28 cm, Hauteur 27 cm, avec 6 tamis

| | | |
|---|---|---|
| Modèle cuivre martelé | 230V/1.2 kW | N° 60751 |
| Tamis individuel | | N° 60752 |

**Machine à pop-corn PRINCESS**
Appareil domestique
Veuillez lire le mode d'emploi

| | |
|---|---|
| 230V | N° 60572 |

**Four à micro-ondes SHARP**
Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX, touche pour
double quantité, mémoire compteur, touche de décongélation spéciale

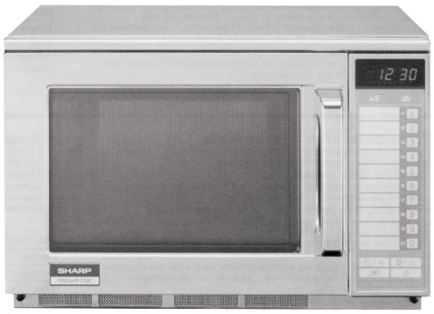


Modèle R25AM 240V/2.1 kW 16A N° 60574
Sans mémoire de programmation, avec 4 niveaux de puissance et
touche de décongélation

Câble sans fiche, raccordement sur site
Selon prescriptions SEV

---

**Four à micro-ondes SHARP**
Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX, touche pour
double quantité, mémoire compteur, touche de décongélation spéciale

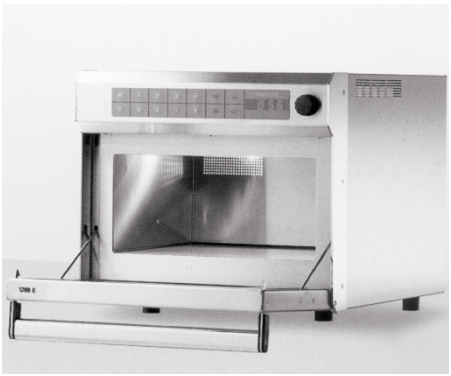


Modèle R-25AT 240V/2.1 kW 16A N° 60575
Dimensions 51 x 41.5 x 33.5 cm

Câble sans fiche, raccordement sur site
Selon prescriptions SEV

---

**Four à micro-ondes GIGATHERM**
Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX,
Capacité 1 bol GN 1/2 ou 1 assiette ø 32 cm
Dimensions extérieures 47.7 x 58.7 x 42.3 cm



Modèle GM1200E 230V/1.2 kW N° 60578
avec commande électronique
et 8 touches de mémorisation de durée

Modèle GM1500E 230V/1.5 kW N° 60579
avec commande électronique
et 8 touches de mémorisation de durée

---

**Four à micro-ondes GIGATHERM**
Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX,
Capacité 1 bol GN 3/4 ou 2-4 assiettes ø 31 cm
Dimensions extérieures 54.8 x 60 x 52.3 cm

Modèle GM2200E 400V/2.2 kW N° 60580
avec commande électronique
et 8 touches de mémorisation de durée

Fours à micro-ondes avec ouverture de porte vers le haut sur demande

Consoles pour fixation murale N° 60582

---

**Appareil à micro-ondes KOENIG**
Avec 8 niveaux de puissance, boutons rotatifs et minuterie

Modèle B01170 Combi 230V/1.28kW N° 60820
Dimensions 46 x 29.5 x 38 cm

Puissance de micro-ondes 800W
Puissance du gril 800W
Gril et micro-ondes peuvent être combinés

**Machine d'emballage sous vide GASTRO-VAC**
Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX
Garantie de 3 ans

| | |
|---|---|
| Modèle T-5-SCE 400V/1.5kW | N° 60591 |
| Dimensions extérieures 43 x 57 x 36 cm | |
| Dimensions de la chambre 39 x 42 x 16 cm | |
| Poids 70 kg, marchandise embalée 7 kg (viande) | |
| *Options* | |
| Green-Vac complet avec filtre, 2.4 m tuyau et valve | N° 60610 |
| Infrastructure INOX mobile | N° 60592 |
| Insert oblique pour liquides | N° 60617 |

**Machine d'emballage sous vide PRO-VAC**
Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX
Garantie de 3 ans

| | |
|---|---|
| Modèle CE-20 230V/1.2kW | N° 60770 |
| Dimensions extérieures 37 x 60 x 31 cm | |
| Dimensions de la chambre 33 x 36 x 14 cm | |
| Poids 55 kg, marchandise emballée 5 kg (viande) | |
| *Options* | |
| Green-Vac complet avec filtre, 2.4 m tuyau et valve | N° 60610 |
| Infrastructure INOX mobile | N° 60586 |
| Insert oblique pour liquides | N° 60616 |

**Machine d'emballage sous vide MAISON-VAC II**
Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX
Garantie de 3 ans

| | |
|---|---|
| Modèle de table 230V/0.5kWW | N° 60772 |
| Dimensions extérieures 30 x 51 x 25 cm | |
| Dimensions de la chambre 26 x 31 x 14 cm | |
| Poids 30 kg, marchandise emballée jusqu'à 3 kg (viande) | |
| *Options* | |
| Insert oblique pour liquides | N° 60615 |

*Attention: Non compatible avec Green-Vac*

**Green-Vac pour ERME Pro-Vac et Gastro-Vac**

| | |
|---|---|
| complet avec filtre, 2.4 m tuyau et valve | N° 60610 |

**Insert oblique ERME pour liquides**

| | |
|---|---|
| Adapté au modèle Maison-Vac | N° 60615 |
| Adapté au modèle Pro-Vac | N° 60616 |
| Adapté au modèle Gastro-Vac | N° 60617 |

**Pompe aspirante ERME**
Pour l'aspiration de cuves gastronorme GREEN-VAC

Modèle LE20 230V/1 kW N° 60588
Dimensions extérieures 37 x 26.5 x 22 cm
Puissance de la pompe 20 mètre-cubes par heure

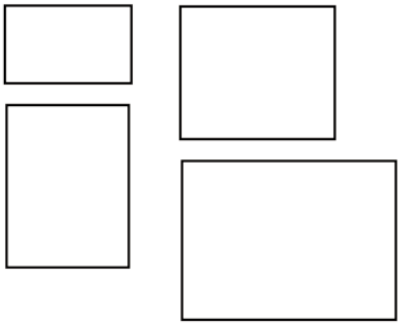
Fait le vide dans un récipient GN 1/2 150 mm en environ 10 à 15 secondes

Cuves GREEN-VAC voir onglet 4

**Sachet à vide nylon Nylon PE 20/70K**
Paquet de 100 pièces

14 x 21 cm N° 48430
20 x 30 cm N° 48431
25 x 35 cm N° 48432
30 x 40 cm N° 48433

Disponibles également en unité de dimensions et d'emballages différents



**Distributeur automatique de crème THERMOPLAN**
Boîtier entièrement en INOX, garantie de 3 ans,
avec système de nettoyage entièrement automatisé

Modèle SWHIPPER-excl 230V/350W 2.5 litres N° 60596
Dimensions extérieures 25 x 42 x 42 cm
Puissance horaire 90 litres de crème fouettée

Modèle WHIPPER 5 230V/350W 5.0 litres N° 60597
Dimensions extérieures 33.5 x 42 x 42 cm
Puissance horaire 120 litres de crème fouetée

**Nettoyant spécial distributeurs automatiques de crème et de lait**

2.5 l N° 60599

auto-active, rapide et respectueux du matériel
pour chaque jour

**Armoire cave à vin tempérée LIEBHERR**
1 zone de température, 5 grilles, 1 grille de sol, butée de porte
remplaçable, éclairage intérieur
pour 162 bouteilles de 0.75 litre

Modèle WK4127 240V/1.2A N° 60675
Dimensions 66 x 67.1 x 165.8 cm
Boîtier bordeaux

Autres armoires sur demande

**Réfrigérateur sans givre LIEBHERR**
Entièrement en INOX, 4 grilles

Modèle GKPv-6570 230V 600 litres N° 60683
GN 2/1, Dimensions 70 x 83 x 215 cm, +1°C à +15°C

**Congélateur sans givre LIEBHERR**
blanc, pour 4 grilles

Modèle GGPv-6570 230V 600 litres N° 60686
GN 2/1, Dimensions 70 x 83 x 215 cm, -10°C à -35°C

Les grilles doivent être commandées séparément

**Congélateur LIEBHERR**
Entièrement en INOX, pour 8 grilles, -10°C à -26°C
ProfiLine
Modèle GGPv-1470 230V 1427 litres N° 60688
GN 2/1, Dimensions 143 x 83 x 215 cm
2 portes

**Réfrigérateur sans givre LIEBHERR**
Entièrement en INOX, 8 grilles, +1°C à +15°C

Modèle GKPv-1470 230V 1427 litres N° 60690
GN 2/1, Dimensions 143 x 83 x 215 cm
2 portes

Accessoires sur demande